



Prenzlauer Chaussee 167
16348 Wandlitz

033397 - 21 562

0171 - 414 28 79

www.mister-dinh.de



MISTER DINH

Mister Dinh heißt Sie herzlich willkommen,

Tradition trifft auf moderne Küche. Sie finden im Restaurant Mister Dinh die besonders köstliche und leichte Küche Vietnams. Lassen Sie sich und ihren Gaumen von dieser Genusswelt begeistern!

Alte Familienrezepte aus Hanoi, Saigon und aus der sagenumwobenen Stadt Hue erwachen in unserer Küche in Form außergewöhnlicher Spezialitäten zu neuem Leben. Einmalig in der Region um Wandlitz.

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt Vietnams und entdecken Sie mit Freunden in gemütlicher Atmosphäre neue Geschmackserlebnisse mit einzigartigen Zutaten und Kombinationen.

Lernen Sie Pho kennen - eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche - gereicht in einer Schüssel mit Reisnudeln und Rindfleisch oder Hühnerfleisch in hauchdünnen Scheiben mit verschiedenen asiatischen Kräutern.

Ein freundlicher Service erwartet Sie im

MISTER DINH

Alle Speisen werden ohne Geschmacksverstärker zubereitet.

Werte Gäste,
wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass wir für Sie unsere Speisen und Getränke alle frisch zubereiten. Dadurch können längere Wartezeiten entstehen.



Getränke

Alle Getränke auch außer Haus.

GETRÄNKE

Cold Drinks

vom Fass	0,2 l	0,4 l
Pepsi Cola, Pepsi Zero ^{1,9,12} 7up², Schwip Schwap ^{1,9}	2,80 €	4,20 €
Vitalmalz ^{i,11}	Fl. 0,33 l	3,20 €
Kindl Weiße Classic ^{i,11} mit Waldmeister oder Himbeer Geschmack	Fl. 0,33 l	3,50 €
Clausthaler ⁱ extra Herb Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,20 €
Selters Classic	0,25 l	2,20 €
naturell, medium, spritzig	0,40 l	3,50 €
	Fl. 0,75 l	6,50 €

Lemonades

Ginger Ale ^{1,3} , Tonic ¹⁰	0,2 l	2,80 €
Bitter Lemon ^{3,10}	0,4 l	5,00 €
Bionade ⁱ Holunder, Ingwer-Orange, Kräuter, Litschi, Zitrone-Bergamotte	0,33 l	3,20 €

Säfte und Nektare

	0,2 l	0,4 l
Apfel	2,50 €	3,90 €
Mango ^{Eiweiß}	2,50 €	3,90 €
Maracuja	2,50 €	3,90 €
Orange	2,50 €	3,90 €
Kirsche ^{11, Invertzuckersirup}	2,50 €	3,90 €
Banane ^{11, Invertzuckersirup}	2,50 €	3,90 €
Saftschorle	2,50 €	3,90 €
Kiba ^{11, Invertzuckersirup}	2,50 €	3,90 €
Tomate	2,50 €	3,90 €
Litschi	2,50 €	3,90 €



GETRÄNKE

Asian Fresh Homemade Lemonade

Prickelnd und erfrischend

- | | |
|---|-------------|
| Lemongras Virgin Caipi | 0,3l 4,90 € |
| frisches Zitronengras, Limetten,
Rohrzucker, gestreckt mit Soda | |
| Ingwer Orange Moskito | 0,3l 4,90 € |
| frischer Ingwer, Orangen, Limetten,
Rohrzucker, gestreckt mit Orangensaft und Soda | |
| Sa Da <small>1,3,9, im Eistee</small> | 0,3l 4,90 € |
| Eistee aus Zitronengras,
Limettensaft, Rohrzucker, gestreckt mit Soda | |
| Sommerbrise <small>11, Invertzucker im Ananassaft</small> | 0,3l 4,90 € |
| frische Ananas, Minze und Limettensaft,
gestreckt mit Ananassaft Soda und Rohrzucker | |
| Eiskaffee <small>1,7,9, Phosphat in der Sahne</small> | 0,3l 5,90 € |
| Kalter Kaffee
mit Vanilleeis und Sahne | |
| Morgenrot | 0,3l 4,90 € |
| frisches Erdbeerpüree, Limetten,
Basilikum, Litchifrukt, gestreckt mit Soda | |
| Chanh Da | 0,3l 4,90 € |
| Minze, Limetten, Rohrzucker,
gestreckt mit Soda | |

Homemade Smoothie

fruchtig, frisch und cremig

- | | |
|---|-------------|
| Ananas-Minze-Lassi <small>11,3 (in Kokosmilch)</small> | 0,3l 4,90 € |
| frische Minze, Ananassaft,
Banane und Kokosmilch | |
| Wassermelonen-Shake | 0,3l 4,90 € |
| saisonal (Mai bis September) | |
| Mango-Minze-Lassi | 0,3l 4,90 € |
| frische Minze, Mangopüree,
Mangonektar, Joghurt und Kokosmilch | |
| Mango Lassi | 0,3l 4,90 € |
| Mangopüree, Mangonektar, Kokosmilch, Joghurt | |

GETRÄNKE

Heißgetränke

Kaffee⁹ , Koffeinfreier Kaffee	Tasse 2,90 €
Großer Kaffee⁹	Tasse 4,20 €
Milchkaffee^{d,9}	Tasse 3,20 €
Espresso⁹	Tasse 2,20 €
Espresso doppelt⁹	Tasse 3,90 €
Espresso Macchiato⁹	Tasse 2,50 €
Cappuccino⁹	Tasse 3,00 €
Latte Macchiato⁹	Tasse 3,50 €
Heiße Schokolade⁹	Tasse 3,50 €
Kaffee-fin - Vietnamesischer Kaffee⁹	auf Nachfrage



Grog	Glas 4,50 €
Glühwein (saisonbedingt)	Tasse 4,50 €

Tee

Ginger Sun (Tra Gung Bio) frische Limetten, Bio-Ingwer, verfeinert mit Honig. Auf Wunsch mit Zitronengras und Minze	Glas 4,20 €
Lemon Mint (Tra Sa Bio) frische Minze, Zitronengras, Limetten, verfeinert mit Honig	Glas 4,20 €
Miss Mint Glas frische Minze, Limetten, verfeinert mit Honig	Glas 4,20 €
Tra cam frische Orange, Ingwer, Limetten, verfeinert mit Honig	Glas 4,20 €
Sencha vietnamesischer Grüntee	Kanne 4,20 €
Jasmintee / Kräutertee / Schwarzer Tee	Glas 2,50 €
Apfelfrüchtetee	Glas 2,50 €
Grüner Tee	Glas 2,50 €



GETRÄNKE

Aperitifs

Karaffe Sake (warm) Japanischer Reiswein	10 cl	3,90 €
Martini ⁵	5 cl	3,50 €
Nep Moi Vietnamesischer Vodka	2 cl	2,60 €
Absacker Black Label Kräuterlikör	2 cl	2,60 €
Malteser Aquarit	2 cl	2,90 €
Absolute Vodka	2 cl	2,90 €
Whisky Johnnie Walker ¹	2 cl	3,20 €
Chivas Regal 12y ¹	2 cl	4,20 €
Sekt Geldermann Carte Blanche ^{9,5}	0,1 l	4,00 €
Hugo Prosecco, Holunder, Limetten, Minze	0,2 l	4,80 €
Aperol Spritz ^{1,5,10} Frizzante Secco, Aperol, Orangenscheiben, Soda, Eiswürfel, auf Wunsch mit Minze	0,3 l	5,50 €
Rosé Prosecco ⁵ Langanhaltendes Bouquet von Aprikosen und reifen Früchten. Am Gaumen würzig, rassig und elegant	0,1 l	4,00 €
Campari Orange	0,2 l	5,50 €



Fassbier

Radeberger Pilsener ⁱ	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,90 €
Berliner Pilsener ⁱ	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,90 €

Flaschenbier

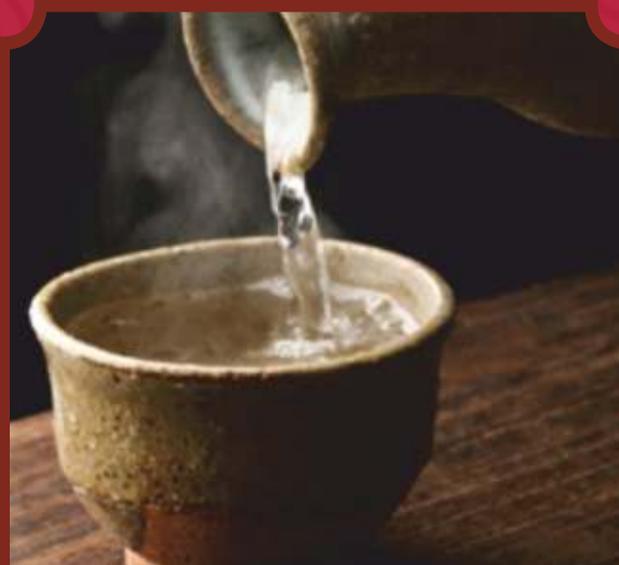
Becks ⁱ	Fl.	0,5 l	4,90 €
Singha Bier	Fl.	0,33 l	3,90 €
Staropramen ⁱ Tschechisches Schwarzbier	Fl.	0,5 l	4,90 €

Weizenbier

Schöfferhofer Hefeweizen ⁱ	Fl.	0,5 l	4,90 €
Kristall, Hell, Dunkel, Alkoholfrei			

Mischbier

Alster mit Sprite ¹¹	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,70 €
Radler mit Fanta ¹¹	0,3 l	3,20 €	0,5 l	4,70 €



GETRÄNKE

Cocktails

Caipirinha	0,3 6,80 €
Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Limettensaft	
Mojito	0,3 6,80 €
Havana Club, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	
Tequila Sunrise ¹	0,3 6,90 €
Fruchtig-frischer Cocktail mit Tequila, Grenadine und Orange	
Mai Tai ¹	0,3 7,90 €
Bacardi Rum - white & black, Limettensaft, Mandelsirup, Triple Sec	
Singapore Sling ^{1,3}	0,3 7,90 €
Gordons Gin, Cherry Brandy, Limettensaft, Grenadine, Ananassaft	
Asian Summer ¹	0,3 7,90 €
Smirnoff Vodka, Wassermelonenlikör, Ingwerlikör, Zitronensaft, Maracujanektar	
Sex On The Beach	0,3 7,90 €
Fruchtig-exotische Geschmacksnote von Cranberry, Orangensaft, Pfirsich und Wodka	
Pina Colada	0,3 7,90 €
mit dem karibischem Geschmack von weißem Rum, Kokoslikör, Ananassaft	
Cuba Libre	0,3 6,50 €
weißer Rum, frischer Limettensaft, Coca Cola	
Gin Tonic serviert mit Minze	0,3 6,50 €
Swimming Pool	0,3 7,90 €
Exotisch herber Cocktail mit Ananassaft, Sahne und dem perfekten Geschmackserlebnis aus weißem Rum und Wodka	
Zombie ¹	0,3 6,80 €
mit Orangen-, Ananassaft, weißem Rum, Grenadine, Maracuja, Mandeln und Walnuss	
Strawberry Colada - alkoholfrei	0,3 5,90 €
Fruchtig - mit Erdbeere, Zitrone, Kokosnuss, Ananassaft und Sahne	
Virgin Colada - alkoholfrei	0,3 5,90 €
mit dem tropischen Kokosnuss-Geschmack und einem feinem Hauch von Ananas und Sahne	



GETRÄNKE

Weißweine

- Grauer Burgunder** ^{5.a} (trocken) 0,2 l **6,20 €**
Grauer Burgunder mit Struktur, feine Aromen von Zitrusfrüchten und Äpfeln
- Riesling feinherb 50° Rheingau** ^{5.a} (trocken) 0,2 l **6,20 €**
Ein lebendiges, frisch-fruchtiges Bouquet mit Noten von Limetten, Birnen und Ananas
- Morio-Muskat** ^{5.a} lieblich, duftig und mild 0,2 l **6,20 €**
- Sauvignon Blanc „Les Cépages“** ^{5.a} (trocken) Fl. 0,75 l **22,00 €** 0,2 l **6,90 €**
Baron PHILIPPE DE ROTHSCHILD (Languedoc - Frankreich)
- Japanischer Pflaumenwein** süß und fruchtig - mit Eiswürfeln 0,1 l **5,50 €**

Rotweine

- Merlot Pays d'oc Vanel** ^{5.a} (trocken) 0,2 l **6,20 €**
- Spätburgunder Classic** ^{5.a} (trocken) 0,2 l **6,20 €**
fruchtige Säure, dominiert von Kirschen und Brombeeren
- Rotwein lieblich** ^{5.a} 0,2 l **6,20 €**
leichter Rotwein mit ansprechender Fruchtigkeit, Aromen von Himbeeren und Süßkirsche, abgestimmt milder Charakter
- Bordeaux Superieur Rouge Ac** ^{5.a} (trocken) Fl. 0,75 l **28,00 €** 0,2 l **9,50 €**
Chateau La Commanderie de Quegret -
aromatischer französischer Bordeaux mit köstlicher Fruchtnote von dunklen Beerenfrüchten, unwiderstehlich, fruchtig, lebendig, frisch und nachhaltig im Geschmack
- Lambrusco** ^{5.a} 0,2 l **6,20 €**

Roséweine

- Pinot Noir Rosé** ^{5.a} (trocken) Fl. 0,75 l **30,00 €** 0,2 l **9,90 €**
Dieser spritzige Rosé hat ein Bouquet von exotischen Früchten (Rheingau - Deutschland)
- Rosé feinherb „Wilhelm“** ^{5.a} (trocken) Fl. 0,75 l **22,00 €** 0,2 l **6,90 €**
Dieser feinherbe Rosé ist fruchtig, spritzig und vollmundig (Pfalz - Deutschland)



VORSPEISEN



- Goi Cuon Saigon¹⁰** (2 Stk.)
Reispapierblätter gefüllt mit verschiedenen Salatsorten, Rucola, Gurken, Erdnüssen und verschiedenen asiatischen Kräutern mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing
 - gegrillte Hähnchenbrust **6,90 €**
 - Rollen mit Tofu **6,90 €**
 - gegrillter Lachs **6,90 €**
 - gegrillter Thunfisch **6,90 €**
 - gegrilltes Rindfleisch **6,90 €**
 - Garnelen Tempura **7,90 €**
- Edamame** **4,90 €**
Grüne Sojabohnen nach japanischer Art
- Mini-Frühlingsrollenⁱ** (6 Stk. vegan) **3,90 €**
- Frühlingsrollen Classic^a** (2 Stk.) **5,90 €**
Mit fein gehacktem Rind und Schweinefleisch und Morcheln.
Dazu Salat mit asiatischen Kräutern, Rucola und hausgemachter süßer Chilisauce
- Garnelen Tempura^{f,i}** (5 Stk.) **9,90 €**
Frittierte und panierte Garnelen, serviert mit Salat, Cherrytomaten, Rucola und Spezialsauce
- Wantan Chien^{h,i}** (5 Stk.) **5,90 €**
Handgemachte Teigmantel gefüllt mit zart gebackenem Hühnerfleisch, serviert mit verschiedenen Salatsorten, Cherrytomaten und süßer Chilisauce
- Saté^{h,f}** (2 Stk.) **6,90 €**
Gegrillte Hühnerspieße, serviert mit verschiedenen Salatsorten, Cherrytomaten, Rucola, Sesam und hausgemachter Erdnuss-Sauce
- Yakitori Hähnchenspieße^{h,f}** (3 Stk.) **6,50 €**
Mariniert in Chili Sauce. Dazu Salat, Cherrytomaten, Rucola, Sesam und Spezialsauce
- Pearl On Spoon^f** **8,50 €**
3 gegrillte Jakobsmuscheln in Wasabi-Soja-Honig Reduktion, garniert mit Lauchpesto, Koriander und Sesam
- Seetang Salat^f** **4,90 €**
verfeinert mit Sweet-Sauce (leicht scharf) und Sesam

VORSPEISEN

Suppen

11. **Miso-Suppe**
Die klassische, japanische Miso-Suppe gehört in Japan zu fast jeder Mahlzeit
- A. mit Tofu, Seetang und Lauch^{m, b} **4,50 €**
B. mit Lachs^b **4,90 €**
12. **Hot Cocos Soup** (Thailändische Suppe)
Kokosmilchsuppe mit asiatischen Kräutern und frischem Gemüse. Wahlweise mit
- A. Tofu^m **4,50 €**
B. Huhn^m **4,50 €**
C. Garnelen^c **4,50 €**
13. **Sauer-Scharf-Suppe**^a **4,50 €**
mit Röstzwiebeln
14. **Wantan-Suppe** **4,50 €**
mit Glasnudeln, selbstgemachten Teigtaschen, frischem Gemüse und Kräutern



Asia-Salate

Jeder Salat wird mit Wildkräutersalat, Eisbergsalat, Rucola, Gurke, Cherrytomaten, Sojasprossen, Erdnüssen^a, Sesam^f, asiatischen Kräutern und Chili-Limetten-Dressing angerichtet.

15. **Hähnchenbrustfilet Salat** **13,90 €**
knusprig gebacken mit Spezialsoße
16. **Black Tiger Salat**^f **16,90 €**
mit gegrillten Großgarnelen, Schalotten und Dill
17. **Lachs Salat**^b **16,90 €**
Zart und saftig gegrillter Lachs mit Schalotten und Dill
18. **Rindfleisch Salat** **13,90 €**
geschnetzelt - gegrillt mit Schalotten
19. **Steak Salat**^f **17,90 €**
Scharf angebratenes Entrecôte-Steak mit verschiedenem asiatischen Salat und asiatischen Kräutern
20. **Hähnchenbrustfilet Salat**^{f, m} **13,90 €**
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Spezialsauce
21. **Entenbrustfilet Salat** **15,90 €**
Medium gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet mit hausgemachter Spezialsauce



VORSPEISEN

Asian Tapas

25. **Agedashi Crispy Tofu**^h 5,50 €
Gebackener Seidentofu mit hausgemachter Sauce, Salat und Sesam
26. **Salmon-Tatar**^{a,m} 8,50 €
Tatar vom Lachs mit Avocado und Lauch in einer Soja-Chili-Sauce, serviert an Tortilla-Chips
27. **Maguro-Tatar**^{f,m} 10,50 €
Thunfisch-Tatar mit Avocado, Sesamöl, Lauch in einer Soja-Chili-Sauce, serviert an Tortilla-Chips
28. **Ebi Springroll**^{f,m} (5 Stk.) 7,50 €
Knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen, serviert mit verschiedenen Salatsorten und hausgemachter Spezi­alsauce
29. **Gyozaschen** (5 Stk.) 5,50 €
frittierte Teigtaschen,
serviert mit Salat und Cocktailsauce
A. gefüllt mit Hühnerfleisch
B. gefüllt mit verschiedenem Gemüse



SPEZIALITÄTEN

MISTER DINH SPEZIAL

Empfehlung vom Chefkoch Mister Dinh

30. **Tongkin Roastduck^f** **16,90 €**
Gegrilltes Barbarie-Entenfilet mit asiatischen Kräutern, serviert auf sautiertem Pak-Choi, Chinakohl, Sojabohnen, Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, Champignons, Möhren und knusprigen Süßkartoffelstäbchen oder Reis, verfeinert mit Rotwein-Soja-Reduktion
31. **Mekongs Surf & Turf^f** **20,90 €**
Großgarnelenspieß auf 250 gr. medium gegrilltem Rind-Entrecote.
Begleitet von scharf angebratener Zucchini, Pak-Choi, Kräuterseitlingen, Champignons, Sojabohnen, Kaiserschoten, asiatischen Kräutern und Mekong Whiskey Sauce.
Serviert mit knusprigen Süßkartoffelstäbchen oder Reis
32. **Tuna Me On^b** **19,90 €**
Gegrilltes Thunfischfilet in Szechuanpfeffer-Marinade und Wasabicreme.
Gebettet auf Pak-Choi, Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, Champignons, Sojabohnen, Zucchini und Koriander, serviert mit knusprigen Süßkartoffelstäbchen oder Reis
33. **Fisch Pot^b** **18,90 €**
Gegrilltes Lachsfilet auf grünen Kaiserschoten, Möhren, Sojabohnen, Ingwer, Knoblauch und asiatischen Kräutern, verfeinert mit karamellisierter Soja Sauce, serviert mit knusprigen Süßkartoffelstäbchen oder Reis
34. **Dragon BBQ^{f, h}** **17,90 €**
Gegrillte Großgarnelen in Honigmarinade. Im Wok sautierte Cherrytomaten, Kaiserschoten, verschiedenes asiatisches Gemüse und Kräuter, serviert mit knusprigen Süßkartoffelstäbchen oder Reis
35. **Veggie Pot^{f, h}** **10,50 €**
Gemüsetopf mit Pak-Choi, Kräuterseitlingen, Möhrenstreifen, Kaiserschoten, Sojabohnen und Knoblauch, garniert mit Sesam-Öl und lieblicher schwarzer Sojabohnensauce.
Dazu knusprige Süßkartoffelstäbchen oder Reis.
36. **Hähnchenbrustfilet** **16,90 €**
Knusprig gebackenes Hähnchenbrustfilet begleitet von scharf angebratenem Saisongemüse, Pak-Choi, Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, Champignons, Möhren, Chinakohl und Sojasprossen. Abgeschmeckt mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert mit knusprigen Süßkartoffelstäbchen oder Reis.

HAUPTSPEISEN

YAKI-UDON

Japanische Weizennudeln mit Pak-Choi, Kräuterseitlingen, Champignons, Kaiserschoten, Brokkoli, Chinakohl, Sojasprossen und verschiedenen asiatischen Kräutern, verfeinert mit einer Salsa Roja und abgeschmeckt mit Teriyaki-Sauce und Sesam ^f

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 40. Knusprige Entenbrust ^{f, m} | 16,40 € | 46. Tofu Vegan ^{f, m} | 12,50 € |
| 41. Gegrillte Hühnerbrust ^{h, f} | 14,40 € | gebratener, goldener Tofu | |
| 42. Garnelen ^{b, f, m} | 16,40 € | 47. Vegan Hähnchen ^{f, m} | 14,40 € |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | aus Sojafasern, Soja-Sauce,
Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln | |
| 43. Rindfleisch ⁱ | 14,40 € | 48. Vegan Ente ^{f, m} | 14,40 € |
| geschnetzelt - gegrillt, Koriander | | aus Sojafasern, Soja-Sauce,
Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln | |
| 44. Wilder Thunfisch ^{b, f, m} | 16,40 € | 49. Knuspriges Hähnchen ⁱ | 16,40 € |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | gebackenes Hähnchenbrustfilet | |
| 45. Bio-Lachs ^{b, f, m} | 16,40 € | | |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | | |



UDON-KOKOS

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf japanische Weizennudeln, mit verschiedenem asiatischen Gemüse und Kräutern, Wildkräutersalat, verfeinert mit einer Salsa Roja und geröstetem Sesam

- | | | | |
|--|---------|---|---------|
| 50. Knusprige Entenbrust ^{h, f, m} | 16,40 € | 56. Tofu Vegan ^{h, f, m} | 12,50 € |
| 51. Gegrillte Hühnerbrust ^{h, f} | 14,40 € | gebratener, goldener Tofu | |
| 52. Garnelen ^{h, b, f, m} | 16,40 € | 57. Vegan Hähnchen ^{f, m} | 14,40 € |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | aus Sojafasern, Soja-Sauce,
Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln | |
| 53. Rindfleisch ⁱ | 15,40 € | 58. Vegan Ente ^{h, f, m} | 14,40 € |
| geschnetzelt - gegrillt, Koriander | | aus Sojafasern, Soja-Sauce,
Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln | |
| 54. Wilder Thunfisch ^{h, b, f, m} | 16,40 € | 59. Knuspriges Hähnchen ⁱ | 16,40 € |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | gebackenes Hähnchenbrustfilet | |
| 55. Bio-Lachs ^{h, b, f, m} | 14,90 € | | |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | | |

HAUPTSPEISEN

Mango-Sauce

Mango, cremige Kokosmilch, Kaiserschoten, Brokkoli, Chinakohl, Pak-Choi
Kräuterseitlinge, Champignons, gerösteter Sesam, Wildkräutersalat und Thai-Kräuter,
dazu Jasminreis

60. Knusprige Entenbrust ^{h, f, m}	16,40 €	66. Tofu Vegan ^{h, f, m}	12,50 €
61. Gegrillte Hühnerbrust ^{h, f}	14,40 €	gebratener, goldener Tofu	
62. Garnelen ^{h, b, f, m}	16,40 €	67. Vegan Hähnchen ^{f, m}	14,40 €
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander		aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln	
63. Rindfleisch ⁱ	15,40 €	68. Vegan Ente ^{h, f, m}	14,40 €
geschnetzelt - gegrillt, Koriander		aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln	
64. Wilder Thunfisch ^{h, b, f, m}	16,40 €	69. Knuspriges Hähnchen ⁱ	16,40 €
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander		gebackenes Hähnchenbrustfilet	
65. Bio-Lachs ^{h, b, f, m}	16,40 €		
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander			



Erdnuss-Sauce

Kokosmilch, Pak-Choi, Kräuterseitlinge, Champignons, Kaiserschoten, Chinakohl,
Saison-Gemüse verfeinert mit einer Salsa Roja, abgeschmeckt mit Spezial-Sauce
und geröstetem Sesam und Erdnüssen, serviert mit Jasminreis

70. Knusprige Entenbrust ^{h, f, m}	16,40 €	76. Tofu Vegan ^{h, f, m}	12,50 €
71. Gegrillte Hühnerbrust ^{h, f}	14,40 €	gebratener, goldener Tofu	
72. Garnelen ^{h, b, f, m}	16,40 €	77. Vegan Hähnchen ^{f, m}	14,40 €
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander		aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln	
73. Rindfleisch ⁱ	15,40 €	78. Vegan Ente ^{h, f, m}	14,40 €
geschnetzelt - gegrillt, Koriander		aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln	
74. Wilder Thunfisch ^{h, b, f, m}	16,40 €	79. Knuspriges Hähnchen ⁱ	16,40 €
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander		gebackenes Hähnchenbrustfilet	
75. Bio-Lachs ^{h, b, f, m}	16,40 €		
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander			

HAUPTSPEISEN

MISTER DINH WOK

Gebratene Kaiserschoten, Kräuterseitlinge, Champignons, Chinakohl, Brokkoli, Sojasprossen und regionales Gemüse. Dazu Wildkräutersalat, verfeinert mit einer hausgemachten Teriyaki-Sauce und geröstetem Sesam, serviert mit Jasminreis

80. Knusprige Entenbrust ^{f, m}	16,40 €	86. Tofu Vegan ^{f, m}	12,50 €
81. Gegrillte Hühnerbrust ^{f, m}	14,40 €	gebratener, goldener Tofu	
82. Garnelen ^{h, b, f, m}	16,40 €	87. Vegan Hähnchen ^{f, m}	14,40 €
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander		aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln	
83. Rindfleisch ^{f, m}	15,40 €	88. Vegan Ente ^{f, m}	14,40 €
geschnetzelt - gegrillt, Koriander		aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln	
84. Wilder Thunfisch ^{b, f, m}	16,40 €	89. Knuspriges Hähnchen ^l	16,40 €
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander		gebackenes Hähnchenbrustfilet	
85. Bio-Lachs ^{b, f, m}	16,40 €		
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander			



PHO HANOI

Eine traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe. Unsere Pho-Brühe wird täglich frisch angesetzt und ausgiebig gekocht, dabei entfaltet sich das volle Aroma. Mit Frühlingszwiebeln, Koriander, frischen Sojabohnenprossen und weißem Pfeffer.

90. Gegrillte Hähnchenbrust ^l	14,40 €
91. Rindfleisch	14,40 €
geschnetzelt - gegrillt	
92. Tofu Vegan ^{f, m}	12,50 €
gebratener Tofu	
93. Vegan Hähnchen ^{f, m}	14,40 €
aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln	

EXTRAPORTION

Nudeln	4,00 €
Reis	4,00 €
Kräuter	1,50 €
Süßkartoffelstäbchen oder Pommes Frites	5,00 €
Portion Wok-Gemüse	5,00 €

HAUPTSPEISEN

CURRY SPEZIAL

Cremige Kokosmilch, rotes Curry, Brokkoli, Kaiserschoten, Kräuterseitlinge, Champignons, Pak-Choi und Saisongemüse, Zitronengras, Sesam, Wildkräutersalat und Thai-Kräuter. Dazu Jasminreis.

100. Knusprige Entenbrust ^{f, m}	16,40 €	106. Tofu Vegan ^{f, m}	12,50 €
101. Gegrillte Hühnerbrust ^{h, f}	14,40 €	gebratener, goldener Tofu	
102. Garnelen ^{b, f, m}	16,40 €	107. Vegan Hähnchen ^{f, m}	14,40 €
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander		aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln	
103. Rindfleisch	15,40 €	108. Vegan Ente ^{f, m}	14,40 €
geschnetzelt - gegrillt, Koriander		aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln	
104. Wilder Thunfisch ^{b, f, m}	16,40 €	109. Knuspriges Hähnchen ⁱ	16,40 €
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander		gebackenes Hähnchenbrustfilet	
105. Bio-Lachs ^{b, f, m}	16,40 €		
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander			



PHO MISTER DINH

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, verschiedenem asiatischem Gemüse und Kräutern, dazu Wildkräutersalat und gerösteter Sesam

110. Knusprige Entenbrust ^{h, f, m}	16,40 €	116. Tofu Vegan ^{h, f, m}	12,50 €
111. Gegrillte Hühnerbrust ^{h, f}	14,40 €	gebratener, goldener Tofu	
112. Garnelen ^{h, b, f, m}	16,40 €	117. Vegan Hähnchen ^{f, m}	14,40 €
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander		aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln	
113. Rindfleisch	15,40 €	118. Vegan Ente ^{h, f, m}	14,40 €
geschnetzelt - gegrillt, Koriander		aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln	
114. Wilder Thunfisch ^{h, b, f, m}	16,40 €	119. Knuspriges Hähnchen ⁱ	16,40 €
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander		gebackenes Hähnchenbrustfilet	
115. Bio-Lachs ^{h, b, f, m}	16,40 €		
gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander			

HAUPTSPEISEN

Glasnudelsalat

Ausgewählte Glasnudeln aus 100% Topicowurzeln ohne Zusatzstoffe, serviert mit Wildkräutersalat, Eisbergsalat, Sprossen, gerösteten Erdnüssen^h, Sesam^f, verfeinert mit Chili-Limetten-Dressing und asiatischen Kräutern

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| 120. Knusprige Entenbrust ^{h, f, m} | 16,40 € | 126. Tofu Vegan ^{h, f, m} | 12,50 € |
| | | gebratener, goldener Tofu | |
| 121. Gegrillte Hühnerbrust ^{h, f} | 14,40 € | 127. Vegan Hähnchen ^{f, m} | 14,40 € |
| | | aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln | |
| 122. Garnelen ^{h, b, f, m} | 16,40 € | 128. Vegan Ente ^{h, f, m} | 14,40 € |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln | |
| 123. Rindfleisch | 14,40 € | 129. Knuspriges Hähnchen ⁱ | 16,40 € |
| geschnetzelt - gegrillt, Koriander | | gebackenes Hähnchenfilet | |
| 124. Wilder Thunfisch ^{h, b, f, m} | 16,40 € | | |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | | |
| 125. Bio-Lachs ^{h, b, f, m} | 16,40 € | | |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | | |



Gebratene Nudeln oder Reis

mit Sojasprossen, Karotten, gerösteter Zwiebel und Sesam^f, verfeinert mit Süß-Sauer-Sauce

- | | |
|---|---------|
| 130. Knusprige Entenbrust ^{h, f, m} | 14,40 € |
| 131. Gegrillte Hühnerbrust ^{h, f} | 13,40 € |
| 132. Garnelen ^{h, b, f, m} | 14,40 € |
| gegrillt mit Schalotten, Dill | |
| 133. Rindfleisch | 13,40 € |
| geschnetzelt - gegrillt | |
| 134. Knuspriges Hähnchen ⁱ | 14,40 € |
| mit gebratenen Nudeln | |



HAUPTSPEISEN



BUN HANOI

Sojasprossen, Wildkräutersalat und Chili-Limetten-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Sesam und asiatischen Kräutern, serviert mit warmen Reismudeln

- | | | | |
|---|---------|--|---------|
| 140. Knusprige Entenbrust ^{h, f, m} | 16,40 € | 146. Tofu Vegan ^{h, f, m} | 12,50 € |
| 141. Gegrillte Hühnerbrust ^{h, f} | 14,40 € | gebratener, goldener Tofu | |
| 142. Garnelen ^{h, b, f, m} | 16,40 € | 147. Vegan Hähnchen ^{f, m} o. Ente | 14,40 € |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | aus Sojafasern, Soja-Sauce, Soja-Öl und pflanzlichen Würzmitteln | |
| 143. Rindfleisch | 14,40 € | 148. Knuspriges Hähnchen ⁱ | 16,40 € |
| geschnetzelt - gegrillt, Koriander | | gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Spezialsoße | |
| 144. Wilder Thunfisch ^{h, b, f, m} | 16,40 € | 149. Frühlingsrollen ^{h, e, m} | 14,40 € |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | gefüllt mit Hackfleisch, Gemüse und Pilzen | |
| 145. Bio-Lachs ^{h, b, f, m} | 16,40 € | | |
| gegrillt mit Schalotten, Dill, Koriander | | | |

MANGO SALAT

leicht scharf - mit Gurke, Rettichstreifen, Mango, Cherrytomaten, Rucola, Koriander, Sojabohnen und Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

- | | | | |
|----------------------------|---------|------------------|---------|
| Hähnchenbrustfilet | 15,00 € | Garnelen | 15,00 € |
| Barbarie-Entenfilet | 16,00 € | Bio-Lachs | 15,00 € |

MISTER DINH SUSHI MENÜ

M1. **Menü 1** ^{b, f} 13,90
 6 Stk. Kappa Maki
 6 Stk. Maki, Avocado
 8 Stk. Veggie Roll, gebacken
 2 Stk. Tamago Nigiri

M2. **Menü 2** ^{b, f} 14,90
 1 Miso Suppe Tofu
 8 Stk. Alaska Roll, gebacken
 6 Stk. Avocado
 6 Stk. Sake Maki

M3. **Menü 3** ^{b, f} 16,90
 4 Stk. Sake Avo I-O
 4 Stk. California
 6 Stk. Maki Lachs, Avocado
 6 Stk. Kappa Maki
 6 Stk. Cali Maki



M4. **Menü 4** ^{b, f} 16,00
 1 Miso Suppe
 2 Stk. Nigiri Lachs
 6 Stk. Maki Lachs
 6 Stk. Maki mit gegrilltem Lachsbauch
 6 Stk. Chicken Maki

M5. **Menü 5** ^{b, f} 14,90
 1 Miso Suppe
 6 Stk. Maki Tuna
 2 Stk. Nigiri Tuna
 4 Stk. Tuna I-O

M6. **Menü 6** ^{b, f} 15,90
 1 Stk. Nigiri Sake
 1 Stk. Nigiri Tuna
 4 Stk. California I-O
 4 Stk. Sake Avo I-O
 4 Stk. Maguro Kappa I-O

M7. **Menü 7** ^{b, f} 15,90
 1 Miso Suppe Tofu
 6 Stk. Maki
 mit gegrilltem Lachsbauch, Sesam und Spezialsauce
 8 Stk. Maki Chicken gebacken
 2 Stk. 1 Sake, 1 Ebi

Bei Suppenänderung zzgl. 2,50 €

M8. **Menü 8** 69,00
 6 Stk. Futo Roll
 (Sake, Surimi, Avocado, Kappa, Frischkäse)
 10 Stk. Nigiri
 (2 Sake, 2 Tekka, 2 Ebi, 2 Unagi, 2 Tamago)
 8 Stk. Lachs Tempura Rollen
 12 Stk. Salmon Tempura
 (gegrilltes Hähnchenfilet)
 6 Stk. Sake Maki
 6 Stk. Tekka Maki
 6 Stk. Salmonskin (gegrillter Lachsbauch)
 12 Stk. Kappa Maki
 8 Stk. Chicken Tempura

M9. **Menü 9** 85,00
 12 Stk. Lachs und Tuna Sashimi
 (serviert mit Seetang-Salat)
 8 Stk. Crispy Tiger I-O
 12 Stk. Salmon Roll (Chili, Frischkäse, Sesam,
 Röstzwiebeln, Avocado, Lauch, gegrillter Lachsbauch)
 8 Stk. Chicken Tempura I-O
 6 Stk. Sake Avo Maki
 6 Stk. Ebi Maki
 6 Stk. Salmonskin Maki
 6 Stk. Tuna Maki
 6 Stk. Chicken Maki
 8 Stk. Spezial I-O (innen mit Lachs-Tempura,
 aussen mit Lachs flambiert)



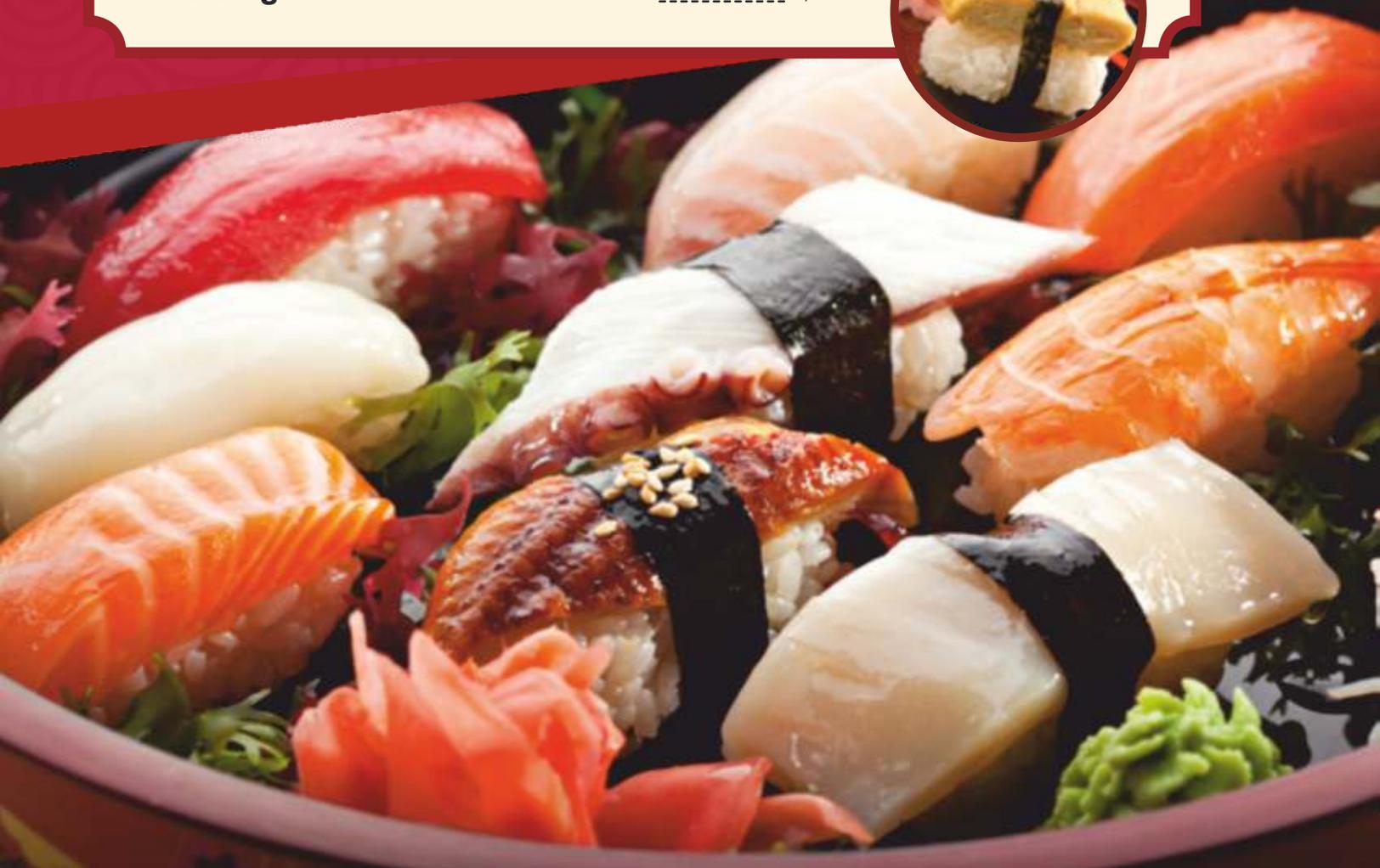
M10. **Menü 10** 72,00
 12 Stk. Mister Dinh Spezial Roll
 6 Stk. Fuji Roll
 12 Stk. Nigiri
 (2 Kani, 2 Sake, 2 Tekka, 2 Ebi, 2 Unagi, 1 Avo, 1 Tamago)
 8 Stk. Unagi Ebi Tempura Roll
 8 Stk. Sake I-O
 12 Stk. Maki
 (6 Sake Maki, 6 Surimi Maki)
 6 Stk. Salmonskin Maki
 6 Stk. Kappa Maki

SUSHI

Nigiri 2 Stk.

Serviert mit Mr. Dinh Spezialsauce

200. Sake ^f	Lachs	4,50
201. Aburi Sake ^f	flambierter Lachs	4,90
202. Tuna ^f	Thunfisch	4,50
203. Aburi Tuna ^f	flambierter Thunfisch	4,90
206. Unagi ^f	Süßwasseraal	4,50
207. Tamago ^{f,a}	japanisches Omelette	4,50
208. Ebi ^f	Black Tiger Garnele	4,50
209. Avocado ^f	Avocado	4,50
210. Aburi Hotategai ^f	flambierte Jakobsmuscheln	5,20
211. Hotategai ^f	Jakobsmuscheln	5,20



SUSHI

Vegetarische Maki 6 Stk.

220. Kappa Maki ^f	Gurke, Sesam	4,50
221. Sweet Potatoe	Süßkartoffeln	4,50
222. Mango Maki	Mango	4,50
223. Avocado Maki	Avocado	4,50
224. Tamago Maki ^{f,m}	Eieromelette, Sesam	4,50
225. Rucola Maki ^d	Rucola, Frischkäse	4,50



Sushi Maki 6 Stk.

230. California Maki ^f	Surimi, Avocado	4,50
231. Tamago Avo ^a	japanisches Omelette, Avocado ____	4,50
232. Sake Maki	Lachs	4,50
233. Sake Avo Maki ^f	Lachs, Avocado	4,50
234. Tekka Maki	Thunfisch	4,50
235. Spicy Tuna Maki	Thunfisch, Chili, Lauch	4,50
236. Negi Tekka Maki	Thunfisch, Avo	4,50
237. Tsuna Maki ^a	gek. Thunfisch, Mayo, Lauch ____	4,50
238. Ebi Maki ^f	Großgarnelen (mit Spezialsoße)	4,50
239. Unagi Maki ^f	Süßwasseraal (mit Spezialsoße)	4,50
240. Salmonskin Maki	gegrillter Lachsbauch (mit Spezialsoße) ____	4,50
241. Ebi Avo Maki	Großgarnele, Avocado	4,50



SUSHI

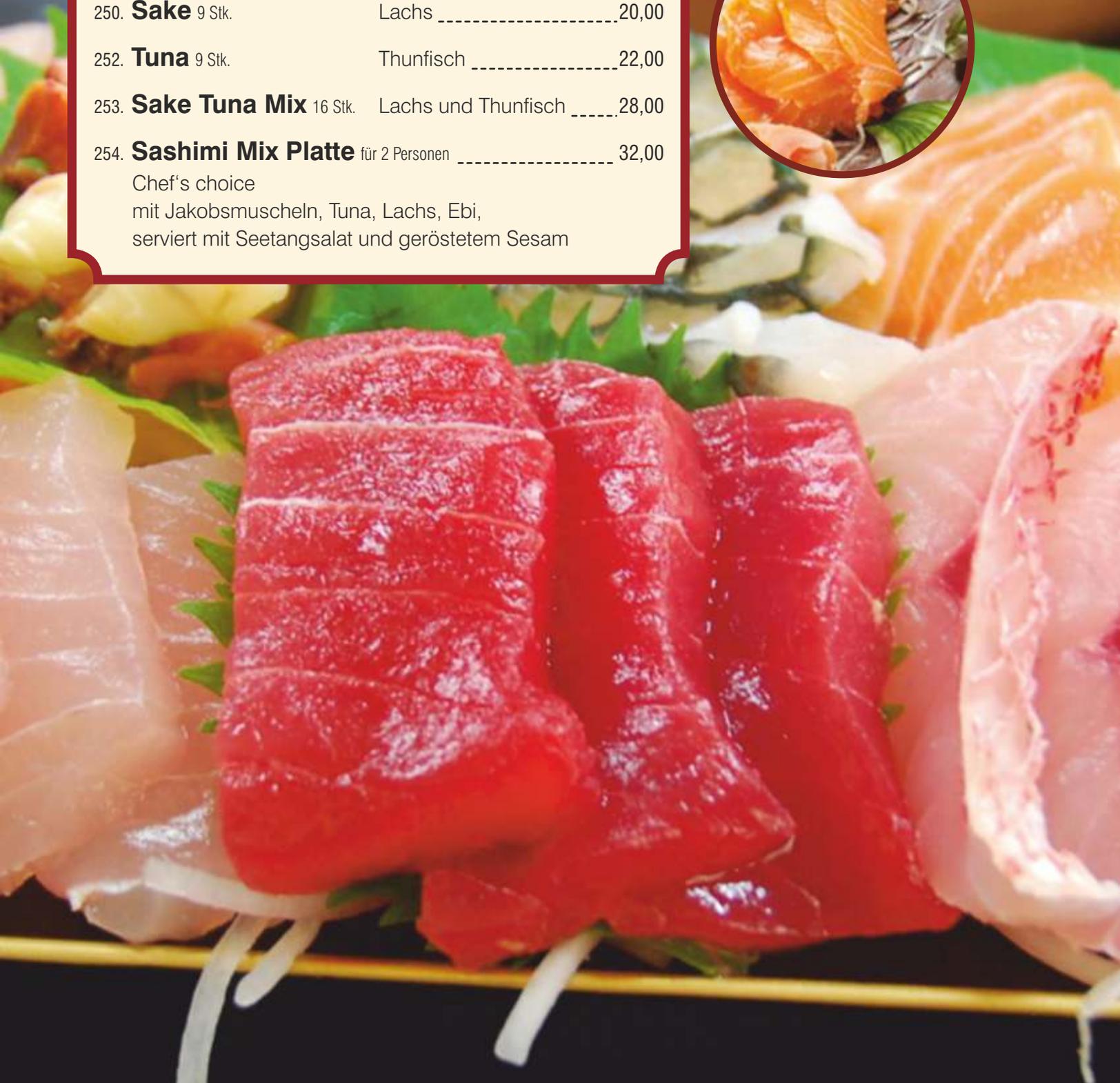
Sashimi

Serviert mit Seetangsalat, Ingwer und Sauce

- | | | | |
|------|--|---------------------------|-------|
| 250. | Sake 9 Stk. | Lachs | 20,00 |
| 252. | Tuna 9 Stk. | Thunfisch | 22,00 |
| 253. | Sake Tuna Mix 16 Stk. | Lachs und Thunfisch | 28,00 |
| 254. | Sashimi Mix Platte für 2 Personen | | 32,00 |

Chef's choice

mit Jakobsmuscheln, Tuna, Lachs, Ebi,
serviert mit Seetangsalat und geröstetem Sesam



SUSHI

Special Inside Out 8 Stk.

mit Mister Dinh Spezialsauce

260. **Salmon Tempura Roll** 16,90
Innen: Lachs Tempura, Frischkäse, Avocado
Außen: Lachs flambiert mit Kresse
261. **Salmon**^{d,i} 15,90
Innen: Gegrillter Lachsbauch, Frischkäse, Avocado, Mango
Außen: Lachs-Tatar, Chilisaucce, Lauch, Kresse
262. **Crazy Salmon**^d 17,90
Innen: Lachs, Frischkäse, Mango, Avocado
Außen: flambierter Lachs, Mayo, Ikura, Kresse
263. **Devils Roll**^d 15,90
Innen: Tuna, Chili-Mayo, Avocado, Gurke
Außen: Tobiko, Chilisaucce, Lauch
264. **Mint Flavoured Tuna Roll**^d 16,90
Innen: Thunfisch, Minze, Gurke, Frischkäse
Außen: flambierter Thunfisch, Kresse
265. **Crispy Tiger**^{i,d,f} 16,90
Innen: Garnelen Tempura, Avocado, Mayo, Mango
Außen: Tobiko, Sesam, Minze, Spezialsauce
266. **Spicy Prawn und Hot Salmon**^{i,d,f} 18,90
Innen: Tempura Garnelen, Mango, Gurke
Außen: flambierter Lachs, Lauch, Mayo, Chilisaucce
267. **Tiger und Dragon**^{d,i,f} 18,90
Innen: Tempura Garnelen, Gurke, Rucola
Außen: Süßwasseraal, Unagi-Sauce, Tobiko
268. **Crispy Chicken Roll**^{i,d,f} 14,90
Innen: knuspriges Huhn, Rucola, Gurke, Frischkäse
Außen: Sesam, Röstzwiebeln
269. **Rainbow Roll** 18,90
Innen: echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayo
Außen: mit verschiedenen Fischarten



SUSHI

Inside Out 8 Stk.

270. Alaska ^d	Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko	12,50
271. California ^{d, a, l}	Surimi, Avocado, Mayo, Tobiko	11,00
272. Unagi (Spezialsoße)	Süßwasseraal, Avocado, Frischkäse, Tobiko	13,90
273. Ebi Tempura ^f (Spezialsoße)	Garnelen Tempura, Avocado, Tobiko, Rucola	13,90
274. Maguro	Thunfisch, Avocado, Tobiko	12,90
275. Salmon Skin (Spezialsoße)	gegrillter Lachsbauch, Gurke, Sesam, Lauch	11,90
276. Veggie Spezial ^f	Mango, Avocado, Gurke, Sesam, Röstzwiebeln	11,90
277. Phila Roll ^{a, l}	Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke, Sesam	11,90
278. Cali Spezial	echtes Krebsfleisch, Avocado, Tobiko, Mayo	12,90
279. Tempura Roll (Spezialsoße)	Lachs Tempura, Frischkäse, Avocado, Gurke, Sesam	11,90
280. Chicken Roll (Spezialsoße)	Chicken Tempura, Gurke, Frischkäse, Rucola, Sesam	11,90



Spicy Inside Out 8 Stk. (leicht scharf)

291. Red ^f	Lachs, Chili, Gurke, Avocado, Lauch	12,90
292. Sake und Tuna	Lachs und Thunfisch, Chili, Gurke, Avocado, Lauch	12,90
293. Spicy Maguro	Thunfisch, Avocado, Chilisauce	12,90
294. Negi Maguri	Thunfisch, Lauch, Gurke, Frischkäse, Avocado	12,90
295. Tsuna ^d	gek. Thunfisch, Mayo, Lauch, Chilisauce	12,90
296. Spicy Sake	Lachs, Mango, Lauch, Chilisauce	12,90

SUSHI

Tempura Maki 8 Stk.

mit Mister Dinh Spezialsauce in Tempurateig knusprig gebacken, verfeinert mit geröstetem Sesam

300. **Alaska Roll** ^d 8,50
Lachs, Avocado, Lauch,
Frischkäse
301. **Tuna Roll** ^f 8,50
Thunfisch, Lauchzwiebeln,
Chili, Avo, Spezialsauce
302. **Crispy Ebi Roll** ^d 8,90
Garnele, Lauchzwiebeln,
Avocado, Chili
303. **California Roll** ^c 7,50
Surimi, Avocado, Mayonnaise
304. **Veggie Roll** 7,50
Avo, Lauchzwiebeln,
Chilisauce
305. **Chicken Roll** ^{a, f} 7,90
Hühnerfilet, Avocado, Spezialsauce
306. **Unagi Roll** ^{a, f} 8,90
Süßwasseraal, Avocado, Frischkäse



Tempura Futo 6 Stk.

mit Mister Dinh Spezialsauce große Sushi-Rollen in Tempurateig, knusprig gebacken, verfeinert mit Sesam

310. **Atlantic Roll** ^d 8,80
gek. Thunfisch, Chili, Lauch,
Avocado, Frischkäse
311. **Tuna Roll** ^{d, f} 8,80
Thunfisch, Frischkäse, Lauch,
Chili, Avo, Spezialsauce
312. **Tokyo Roll** ^{d, f} 8,80
Lachs, Thunfisch, Avocado,
Frischkäse
313. **Lucky Roll** ^d 8,80
Lachs, Tobiko, Avocado,
Frischkäse
314. **Tiger Roll** ^d 8,80
Garnelen, Aal, Frischkäse,
Avocado, Tobiko
315. **Buddha Roll** ^d 8,80
Avocado, Mango
316. **Cali Roll** ^d 8,80
echtes Krebsfleisch, Avocado
317. **Chicken Roll** ^d 8,80
Hähnchen Tempura,
Frischkäse, Avocado

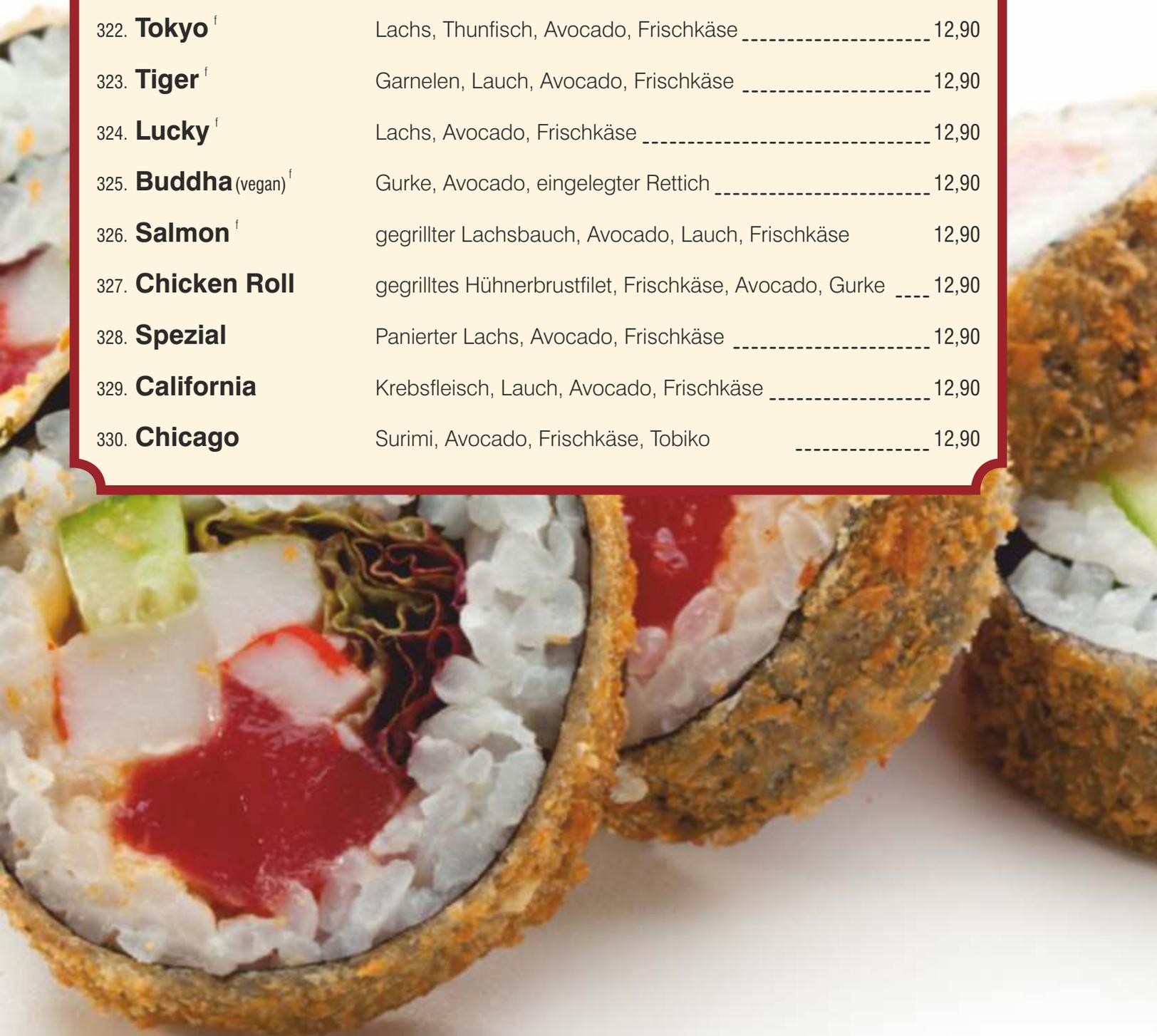


SUSHI

Big Tempura Rolls 12 Stk.

Große Rolle, in Tempurateig¹ knusprig gebacken,
serviert mit hausgemachter Spezialsauce und Sesam

320. Atlantik ^{d,f}	gek. Thunfisch, Lauch, Avocado, Frischkäse, Chilisauce	12,90
321. Veggie Roll ^{d,f}	Avocado, Lauch, Frischkäse	12,90
322. Tokyo ^f	Lachs, Thunfisch, Avocado, Frischkäse	12,90
323. Tiger ^f	Garnelen, Lauch, Avocado, Frischkäse	12,90
324. Lucky ^f	Lachs, Avocado, Frischkäse	12,90
325. Buddha (vegan) ^f	Gurke, Avocado, eingelegter Rettich	12,90
326. Salmon ^f	gegrillter Lachsbauch, Avocado, Lauch, Frischkäse	12,90
327. Chicken Roll	gegrilltes Hühnerbrustfilet, Frischkäse, Avocado, Gurke	12,90
328. Spezial	Panierter Lachs, Avocado, Frischkäse	12,90
329. California	Krebsfleisch, Lauch, Avocado, Frischkäse	12,90
330. Chicago	Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobiko	12,90





Die Süß-Sauer-Sauce ist leicht scharf.

- K1. **Fit for Kids** ⁱ **9,90 €**
Knuspriges Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites oder Reis
- K2. **Sweet & Sour** ⁱ **11,90 €**
Knusprige Entenbrust mit Süß-Sauer-Sauce, serviert mit Pommes Frites oder Reis
- K3. **Stir Fried Egg Rice** ⁱ **7,90 €**
Gebratener Eierreis / gebr. Nudeln / Pommes Frites mit Hühnerfleisch
- K4. **Pure Egg Rice** **5,90 €**
Gebratener Eierreis oder gebratene Nudeln oder Pommes Frites

DESSERT

- D1. **Gemischtes Eis** ⁱ **5,80 €**
mit Karamellsauce
- D2. **Flammierte Ananas** ⁱ **6,50 €**
mit Vanilleeisⁱ und Karamellsauce
- D3. **Geb. Ananas** ⁱ **o. Banane** **6,50 €**
mit Vanilleeisⁱ, Honig und Sesam
- D4. **Japan. Gyosataschen** **6,50 €**
Gefüllte Apfeltaschen mit Vanilleeisⁱ und Karamellsauce
- D5. **Dessertplatte** für 2 Personen **9,90 €**
mit gebackener Ananas, Banane, Vanilleeis, Kokos und Mandelraspel
- D6. **Desserts zur Erbeer-Saison** (Mai–August) **8,50 €**
Frischer Erbeeren-Becher mit gezuckerten Erdbeeren, 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne



FOR KIDS



MISTER DINH

zur Info

Alle Preise in EUR, inkl. MwSt.

Bilder dienen nur zu Dekorationszwecken und sind den Speisen ähnlich.

Allergene:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| a) Ei | h) Erdnüsse |
| b) Fisch | i) Gluten |
| c) Schalentiere | j) Lupine |
| d) Milch/Milk | k) Schalenfrüchte |
| e) Sellerie | l) Senf |
| f) Sesam | m) Soja |
| g) Sulfid | n) Weichtiere |

Alle Speisen werden
ohne Geschmacksverstärker
zubereitet.

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



MISTER DINH

zur Info

Alle Preise in EUR, inkl. MwSt.

Bilder dienen nur zur Dekorationszwecken und sind den Speisen ähnlich.

Allergene:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| a) Ei | h) Erdnüsse |
| b) Fisch | i) Gluten |
| c) Schalentiere | j) Lupine |
| d) Milch/Milk | k) Schalenfrüchte |
| e) Sellerie | l) Senf |
| f) Sesam | m) Soja |
| g) Sulfit | n) Weichtiere |

Alle Speisen werden
ohne Geschmacksverstärker
zubereitet.

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



MISTER DINH

zur Info

Alle Preise in EUR, inkl. MwSt.

Bilder dienen nur zu Dekorationszwecken und sind den Speisen ähnlich.

Allergene:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| a) Ei | h) Erdnüsse |
| b) Fisch | i) Gluten |
| c) Schalentiere | j) Lupine |
| d) Milch/Milk | k) Schalenfrüchte |
| e) Sellerie | l) Senf |
| f) Sesam | m) Soja |
| g) Sulfit | n) Weichtiere |

Alle Speisen werden
ohne Geschmacksverstärker
zubereitet.

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)



MISTER ĐINH

zur Info

Alle Preise in EUR, inkl. MwSt.

Bilder dienen nur zu Dekorationszwecken und sind den Abbildungen ähnlich

Allergene:

- | | |
|-----------------|-------------------|
| a) Ei | h) Erdnüsse |
| b) Fisch | i) Gluten |
| c) Schalentiere | j) Lupine |
| d) Milch/Milk | k) Schalenfrüchte |
| e) Sellerie | l) Senf |
| f) Sesam | m) Soja |
| g) Sulfit | n) Weichtiere |

Alle Speisen werden
ohne Geschmacksverstärker
zubereitet.

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)